Barnehagens beste sjokoladekake

Ingredienser

200 g smør
2,25 dl vann
4 ss kakao
4,5 dl sukker
1,5 dl lettrømme
2 store egg
0,5 ts salt
3 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel

Glasur:
100 g smør
6 ss melk
4 ss kakao
1 ts vaniljesukker
350 g melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en stor, tykkbunnet kjele. Tilsett vann og kakao og rør til kakaoen har løst seg opp. Ta kjelen av platen og rør i sukkeret. Bland så i lettrømmen og deretter sammenpiskede egg. Ha så i salt, bakepulver og til slutt hvetemelet. Rør deigen jevn og klumpfri.

Ha bakepapir i en liten langpanne (ca 20x30 cm) og hell i sjokoladekakedeigen. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min.

Lag imens sjokoladeglasuren:
Smelt smøret i en kjele og tilsett de øvrige ingrediensene. Rør til du får en glatt og klumpfri glasur.

Nå kaken er gjennomstekt (sjekk med kakenål) tas kaken ut av ovnen. Fordel sjokoladeglasuren over den varme kaken i langpannen. La kaken stå på kjøkkenbenken til den er lunken. Dryss over ønsket kakestrøssel. Sett så langpannen i kjøleskapet og la den stå der i noen timer (eller over natten) så kaken blir helt kald og glasuren stivner.

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret og del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

Det er nokså mye sjokoladeglasur i denne oppskriften, og det er meningen! Når du har den på varm kake, vil noe av glasuren trekke inn i kaken. Det er viktig at kaken står i kjøleskapet til den er helt kald og glasuren har stivnet før du tar den ut av formen, ellers vil sjokoladeglasuren renne av kaken. Når glasuren har stivnet, blir den som et herlig, tykt lag med sjokoladekrem oppå kaken. NAM!

Merk at oppskriften er beregnet på liten langpanne. Vil du lage kake til stor langpanne, kan du doble oppskriften.

De fargerike plastikskjeene du ser foran på bildet er av merket Rice og fås blant annet kjøpt hos Rafens.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/barnehagens-beste-sjokoladekake